BE3003001 **DE** BACKOFEN BENUTZERINFORMATION

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Anleitung sorgfältig vor der Montage und dem ersten Gebrauch des Geräts durch. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen und Schäden verursacht. Bewahren Sie die Anleitung zusammen mit dem Gerät für den zukünftigen Gebrauch auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!
Erstickungs- und Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Lassen Sie keine Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder geöffnet ist. Das Gerät wird sehr heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

Montage



WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an einen Elektriker.
- Schliessen Sie das Gerät nur an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch



WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs im Innenraum heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen ein hochrandiges Kuchenblech. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Reinigung und Pflege



WARNUNG!
Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

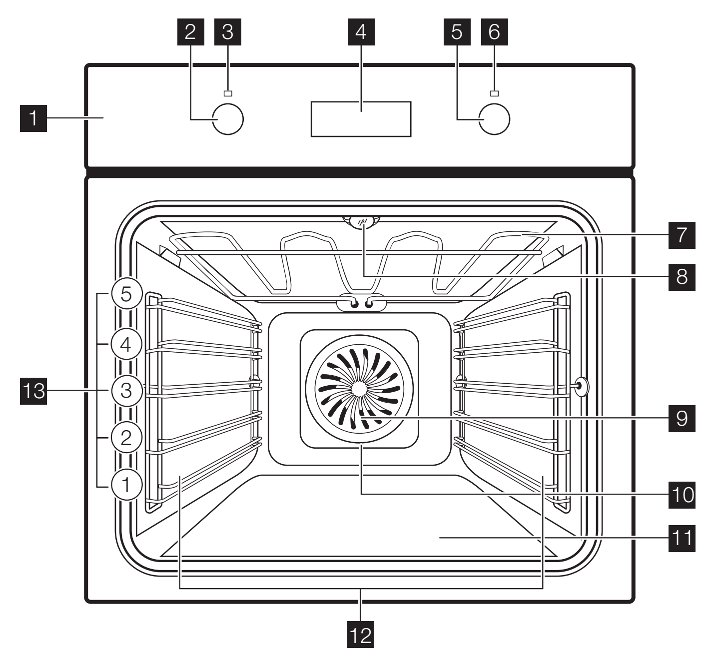


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeiner Überblick



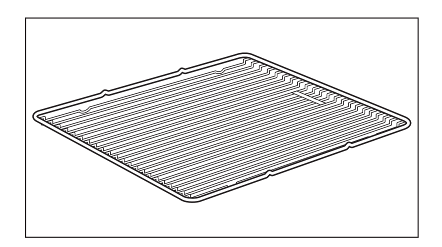
1 Bedienleiste

2 Schalter für die Backofenfunktionen
3 Betriebskontrolllampe/-symbol
4 Elektronische Backofen-Steuerung
5 Schalter für die Temperaturwahl
6 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
7 Heizelement
8 Backofenlampe
9 Gebläse
10 Rückwandheizelement
11 Unterhitze
12 Einschubgitter, herausnehmbar
13 Einschubebenen

Backofenzubehör

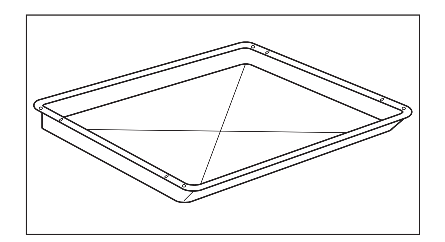
- Kombirost

  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



- Universalblech

  Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Erste Reinigung

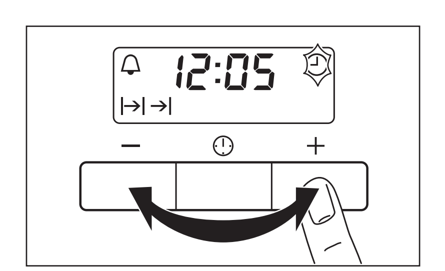
- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.


Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Einstellen der Uhrzeit


Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.
Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Taste „+“ oder „- “ ein.
Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.




Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer |→| oder Ende →|) eingestellt ist.

TÄGLICHER GEBRAUCH


WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Schalter. Der Schalter kommt dann heraus.

Gerät ein- und ausschalten

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie die Schalter für die Ofenfunktionen und die Temperatur auf Aus.


Schaltersymbol, -anzeige oder -kontrolllampe (je nach Modell, siehe Geräteübersicht):

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase auf.
- Die Lampe leuchtet während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Schalter eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

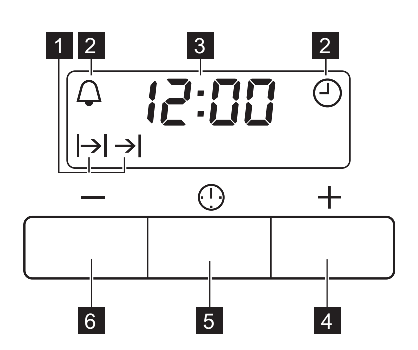
Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Licht	Mit dieser Funktion können Sie den Garraum beleuchten.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Heißluft Grillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Bräunen von Speisen, z.B. Gratins.

Elektronischer Programmspeicher

1 Funktionskontrolllampen
2 Funktionskontrolllampen
3 Zeitanzeige
4 Taste „+“
5 Auswahltaste
6 Taste „-“



UHRFUNKTIONEN

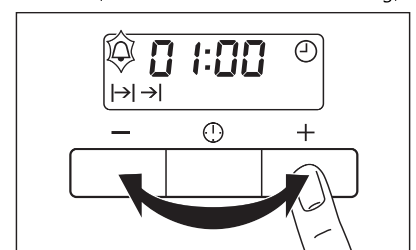
Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Zeit.
	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. **Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.



Die Funktionen Dauer |→| und Ende →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst Dauer |→| und dann Ende →| ein.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und -temperatur ein (nur bei Dauer und Ende nötig).
2. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.



3. Zum Einstellen des Kurzzeitweckers , der Dauer |→| oder des Endes →| verwenden Sie die Taste „+“ oder „-“.

   Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet auf.

   Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.



Bei den Funktionen Dauer |→| und Ende →| schaltet sich der Backofen automatisch aus.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.
5. Drehen Sie die Schalter Temperaturwahl und Backofenfunktion auf die Position Aus.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Halten Sie die Taste „-“ gedrückt.

   Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

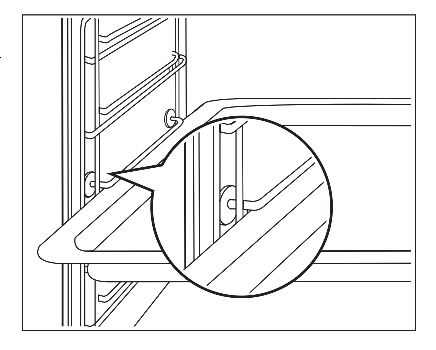


WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Einsetzen des Backofenzubehörs

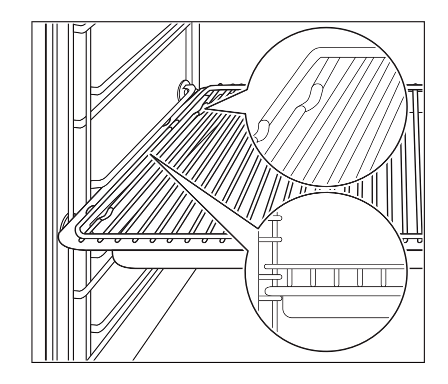


Das tiefe Blech und der Kombirost haben Seitenränder. Durch diese Ränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.



Tiefes Blech und Kombirost zusammen einsetzen

Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.



ZUSATZFUNKTIONEN

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen (ausgewählte Modelle)
- Informationen zu den Heizfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte (ausgewählte Modelle).



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.

- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Backen auf einer Einsatzebene:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150-160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140-160	70 - 90
Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140 - 150	35 - 50
Biskuit	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170-180 1)	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150-170	20 - 25
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	60 - 90
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170-190	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Gebäck auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160-180 1)	50 - 70

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 1) 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190-210 1)	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200 1)	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 1)	20 - 30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) 2)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	35 - 55
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) 2)	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160-170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160-180 1)	40 - 80

1) Backofen vorheizen
2) tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	10 - 20
Mürbeteiggebäck/ Teigstreifen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	20 - 35
Mürbeteiggebäck/ Teigstreifen	Ober-/Unterhitze	3	160 1)	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	15 - 20

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	3	80-100	120 - 150
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	100-120	30 - 50
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	20 - 40
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180[1]	20 - 30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160[1]	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1]	10 - 25
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150[1]	20 - 35
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170[1]	20 - 30

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/Eclairs	1/4	-	160-180 [1]	25 - 45
Streuselkuchen trocken	1/4	-	150-160	30 - 45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	150-160	20 - 40
Spritzkuchen/ Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Rührteigplätzchen	1/4	-	160-170	25 - 40

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	-	80-100	130 - 170
Makronen	1/4	-	100-120	40 - 80
Hefekleingebäck	1/4	-	160-170	30 - 60
Blätterteigklein-gebäck	1/4	-	170-180 [1)]	30 - 50
Brötchen	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	1/4	-	150[1)]	25 - 40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene.	Setzen Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180-200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180-200	25 - 40
Gemüsegratin [1)]	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	30 - 60

1) Backofen vorheizen

Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten mit Heißluftgrill

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschub-ebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120-150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	190-200 [1)]	5-6
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	180-190 [1)]	6-8

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschub-ebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	170-180 [1)]	8-10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kotelett, Schälrippchen	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160-170	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	90-120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	100-120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	40-60

Wild

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Hasenrücken, Hasenkeule	bis 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 [1)]	30-40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	35-40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180-200	60-90

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebe-ne	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200-220	30-50
Hähnchen-hälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190-210	50-70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180-200	80-100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-180
Truthahn/Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140-160	150-240

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebe-ne	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Ganze Fische	1 - 1,5 kg	Ober-/Unter-hitze	1	210-220	40-60

Grillstufe 1

Benutzen Sie die Grillstufe 1 immer mit der höchsten Temperatureinstellung.



VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.



Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

Grillstufe 1

Grillgut	Einschubebene	Temperatur	Zeit in Min.	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef	2	210 - 230	30-40	30-40
Rinderfilet	3	230	20-30	20-30
Schweinerücken	2	210 - 230	30-40	30-40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30-40	30-40
Lammrücken	3	210 - 230	25-35	20-25
Ganzer Fisch (500 - 1000 g)	3/4	210 - 230	15-30	15-30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschubebene	Zeit in Min.	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	10-12	6 - 8
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	7-10	6-8
Toast 1)	5	1-3	1-3
Überbackener Toast	4	6-8	-

1) Backofen vorheizen

Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Wähen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 1)	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 1)	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Backofen vorheizen
2) Tiefes Blech benutzen

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.
Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftau-zeit in Min.	Erläuterungen
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	25-35	10-15	-
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	-
Butter, 250 g	30-40	10-15	-
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Bedecken Sie die Backbleche mit Backpapier.
Sie erzielen beste Ergebnisse, wenn Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit ausschalten. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60 - 70	6-8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5-6
Suppengemüse	3	1/4	60 - 70	5-6
Pilze	3	1/4	50 - 60	6-8
Kräuter	3	1/4	40 - 50	2-3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60 - 70	8-10
Aprikosen	3	1/4	60 - 70	8-10
Apfelscheiben	3	1/4	60 - 70	6-8
Birnen	3	1/4	60 - 70	6-9

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Hinweise zur Reinigung:

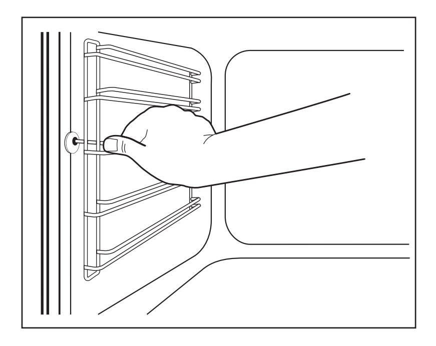
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Einhängegitter

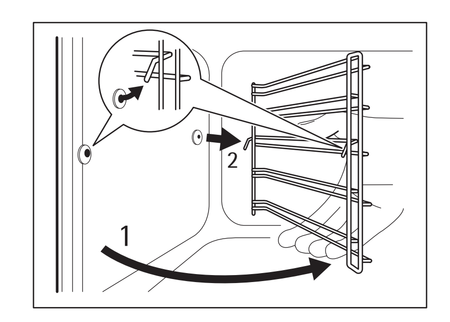
Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Einhängegitter abnehmen

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg, um dieses zu entfernen.





Führen Sie zum Anbringen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Gilt für Auszüge:
Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!

Backofenlampe



WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Die Backofenlampe und Glasabdeckung der Lampe können sehr heiß sein.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.



VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

Auswechseln der Backofenlampe:

1. Sie finden die Glasabdeckung der Backofenlampe an der Backofendecke.

   Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
3. Falls erforderlich, tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.



Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine Lampe desselben Typs.

4. Die Glasabdeckung wieder anbringen.

Backofendecke

Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.



WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herunterklappen. Das Gerät muss abgekühlt sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Heizelement abklappen

1. Entfernen Sie die Einhängegitter.
2. Fassen Sie das Heizelement vorne mit beiden Händen.
3. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.
4. Das Heizelement klappt nun nach unten.

   Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.



Einsetzen des Heizelements

1. Führen Sie zum Einsetzen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss auf beiden Seiten über der Halterung an der Innenwand des Geräts eingerastet sein.

2. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

Tür und Glasscheiben

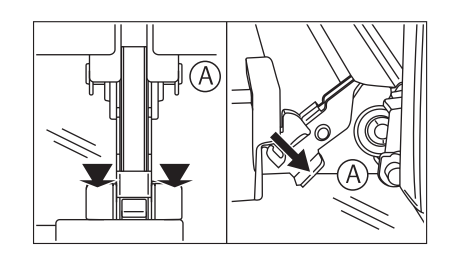
Hängen Sie die Tür aus, um sie zu reinigen.



VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

Tür ausbauen

1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schließen Sie die Tür bis zur ersten Raststellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.





Führen Sie zum Anbringen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Die Anzahl der Glasscheiben variiert von Modell zu Modell.

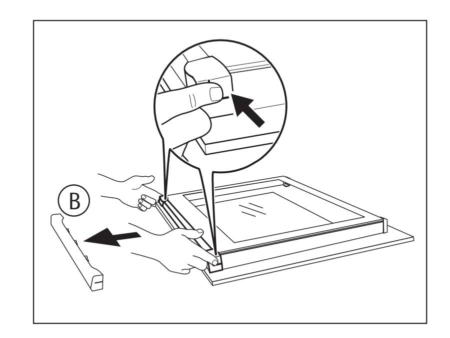


VORSICHT!
Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

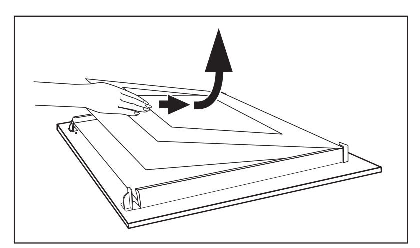
Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

1. Nehmen Sie die Tür ab.

2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.
3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



4. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
5. Reinigen Sie die Türgläser.





Führen Sie zum Einsetzen der Türgläser die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

WAS TUN, WENN ...



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Lampe ist defekt.	Backofenlampe austauschen.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen lassen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt „12.00“ an.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) ....

Produktnummer (PNC) ....

Seriennummer (S.N.) ....

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.aeg.com/shop







892945943-B-452011

